



TERRERS CORPINNAT BRUT NATURE 2019

Art. nr 1030274

Pris 309,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Recaredo

Ursprung Penedès, Spanien

Varukategori Mousserande viner

Druvor Xarel-lo 57%, Parellada 37%, Macabeu 6%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Elegant och fokuserat vin, med frisk, mineraldriven syra och fint intensiv mousse. Smakprofilen är komplex och innehåller citrus, vit persika, hasselnötter, brioche och rök, och avslutet är långt och nyanserat.

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar, och de olika druvsorterna fick spontanjäsa separat. En mindre proportion av vinet fick jäsa i ekfat för att öka komplexitet och ge struktur. Efter blend påbörjades den andra jäsningsen på flaska under naturkork, och den totala lagringen varade i 35 månader. Degorgeringen gjordes för hand i november 2020 utan att frysa jästpluggen, och ingen dosage tillsattes innan den slutliga korken sattes dit.

Lagring Vinet lagrades på flaska i 35 månader på sin jästfällning innan degorgering.

Passar till Tataki på gulfenad tonfisk med hasselnötsvinäggret och surdegskrutonger

Information Recaredo äger fyrtiosex hektar med vinodlingar i distriktet Alt Penedès utanför Barcelona, och produktionen består i dagsläget uteslutande av de inhemska druvsorterna Xarel:lo, Macabeu, Monastrell och Parellada. Man har även länge arbetat enligt biodynamiska principer, och de var den första producenten i Penedès att få den certifieringen. 2018 valde Recaredo även att lämna DO Cava för att istället ansluta sig till organisationen Corpinnat, då de ansåg att kvalitetsambitionerna här var betydligt mer i linje med hur de själva jobbade.

